



CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ELEVES SOMMELIERS UNE TROISIÈME ÉDITION PARRAINÉE PAR PHILIPPE FAURE-BRAC



Les 5 finalistes du Challenge Gassier

L'objectif du challenge est de mettre en lumière la richesse des terroirs de Provence, la qualité du travail de ses vignerons et faire rayonner leurs produits en France comme à l'étranger. C'est une démarche pédagogique à l'attention des étudiants de toute la France en mention complémentaire sommellerie.

5 élèves sommeliers se retrouveront lundi 21 juin 2021 pour la finale du Challenge organisé par Château Gassier en collaboration avec l'ASAMP (Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence) et l'ASF (Association Sommeliers Formateurs) : Andrea CHASSAING, Josselin PAGANIN, Simon LE ROCH, Lucien Le Guen et Lou VECTON.

Ces 5 candidats ont brillamment triomphé de deux épreuves de sélection entièrement digitalisées organisées entre janvier et février 2021.

Cette année, une quinzaine d'écoles ont participé à la première épreuve de sélection, un questionnaire sur la Provence et ses vins, afin d'évaluer la connaissance des élèves et apprentis sommeliers sur les vins de Provence, les cépages, la gastronomie, le marché des vins de Provence.

De ces 105 participants, 10 ont été sélectionnés pour la deuxième épreuve qui consistait en la dégustation d'un cru de Provence à l'aveugle réalisée, en visioconférence, devant un jury composé de professionnels de la sommellerie.

Une finale sous l'égide de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde

Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde en 1992 et aujourd'hui président de l'Union de la Sommellerie Française, est le parrain de la troisième édition du Challenge Château Gassier en Provence des Élèves Sommeliers. Originaire de Marseille, Philippe Faure-Brac a à cœur de transmettre son expérience et son savoir-faire aux futures générations de sommeliers, qu'il pourra guider autour de la découverte des vins de sa région.

La phase finale mêlant dégustation, prestance, gestes techniques et accords mets & vins, se divise en 4 ateliers. Les élèves sommeliers débuteront par une épreuve de commercialisation et service, ils devront ensuite proposer des accords mets et vins au jury, avant de déguster un vin de Provence à l'aveugle. Enfin le Challenge se terminera par une épreuve surprise. L'objectif est d'évaluer les compétences de chaque élève ainsi que leur potentiel à être à la hauteur de l'art qu'est la Sommellerie.



Qu'est devenue la dernière lauréate du Challenge ?

En 2020, Marie Wodecki a remporté la finale du challenge Château Gassier en Provence des Élèves Sommeliers, ainsi que le titre de meilleure élève des Vins et Terroirs du Sud-Ouest. Aujourd'hui, Marie poursuit son brillant parcours puisqu'elle travaille maintenant aux côtés de Philippe Faure-Brac en tant qu'apprentie au sein de son restaurant le « Bistrot du Sommelier » à Paris. Elle prépare en parallèle les phases finales du célèbre concours du Meilleur Jeune Sommelier de France.

#gassierexp



L'Union de la Sommellerie Française

L'Union de la Sommellerie Française, présidée par Philippe Faure-Brac, a pour but de promouvoir et de mettre en lumière le métier de la sommellerie en France. Cette mise en valeur se fait notamment par le biais de l'organisation de différents concours tel que le Meilleur Jeune Sommelier de France.



A propos de Château Gassier

Château Gassier représente l'excellence des vins du cru Sainte-Victoire. La propriété se situe à quelques kilomètres de la ville aux mille fontaines, Aix-en-Provence, et porte les valeurs de la French Riviera et de l'Art de Vivre Provençal. Les 40 hectares du vignoble en bio s'épanouissent sur un terroir d'exception, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Château Gassier sublime son emplacement géographique unique en exaltant, dans chacune de ses cuvées, la richesse du terroir Sainte-Victoire

Infos pratiques

Adresse:
*Chemin de la colle
13114 Puylobubier*

Si vous souhaitez participer à la finale du Challenge Gassier, merci de contacter :

Paul.alary@chateau-gassier.fr